АДЖИКА ГОРЧИЦА
КЕТЧУП ТКЕМАЛИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Соусы и приправы: аджика, горчица, кетчуп, ткемали. Рецепты домашнего приготовления.

- Е. П. Долженко
  - АДЖИКИ
  - ГОРЧИЦА
  - КЕТЧУПЫ
  - ТКЕМАЛИ

Е. П. Долженко

Аджика, горчица, кетчуп, ткемали

АДЖИКИ

АДЖИКА КРАСНАЯ ГРУЗИНСКАЯ

1 кг стручкового сухого острого красного перца, 50 – 70 г семян кориандра, 100 г хмели-сунели, немного корицы (молотой), 200 г грецких орехов, 300-400 г крутой соли (крупную), примерно 300 г чеснока.

Замочить на 1 час острый красный перец. Добавить кориандр, хмели-сунели, корицу, орехи, чеснок и соль.

Пропустить 3-4 раза через мясорубку с мелкой решеткой. Хранить где угодно, при любой температуре, но желательно в закрытой посуде, иначе высыхает. Смешанная с солью аджика хороша для обмазывания курицы или мяса перед жаркой в духовке.

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ N 1

3 части хмели-сунели, 2 части стручкового красного перца, 1 часть чеснока, 1 часть кориандра (молотые семена кинзы), 1 часть укропа.

Пропустить через мясорубку перец и чеснок. Добавить к ним пряности. Можно добавить еще и мелко истолченные орехи. Смесь посыпать крупной солью и влить винный уксус крепостью 3-4%, чтобы получилась влажная густая паста, хорошо приспособленная для длительного хранения в плотно закупоренной стеклянной или керамической посуде.

Слегка отваренная курица обмазывается изнутри и снаружи этой аджикой и ставится в духовку до готовности.

АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ N 2

Красный перец (его должно быть больше половины всей смеси) пропустить через мясорубку. Добавить сухую кинзу, хмели-сунели, можно также имеретинский шафран. Для лучшего вкуса подойдут мелко-мелко перемолотые грецкие орехи, только не очень много. Посолить по вкусу. Точные пропорции здесь не очень важны. Готовить аджику обязательно в резиновых перчатках.

АДЖИКА ПО-АРМЯНСКИ

5 кг целых помидоров, 1 кг чеснока, 500 г горького стручкового перца, соль по вкусу.

Все пропустить через мясорубку. Посолить. Оставить в эмалированной посуде на 10-15 дней, чтобы аджика перебродила, не забывая ее ежедневно перемешивать. Солить нужно помидорный сок до того, как нужно будет добавить чеснок и перец, иначе потом не будет чувствоваться вкус соли.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 1

2 1/2 кг, помидоров, 1 кг яблок (антоновка), 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного мосла, 3 стручка горького перца, 200 г измельченного чеснока, соль по вкусу.

Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой

Помидоры, яблоки, морковь и перец. Всю эту смесь прокипятить 1 час. После кипячения добавить подсолнечное масло, горький перец, чеснок и соль. Не кипятить, только довести до кипения. Горького перца можно положить больше или меньше. Выход аджики – 4 литра.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 3

2 % кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 1 кг моркови, 5-7 стрючков острого перца, 200 г толченого чеснока, 1 стакан 9%-ного уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сахара, 1/4 часть стакана соли.

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, яблоки, морковь, острый перец. Варить 1 час. Добавить в чуть остывшую массу чеснок, подсолнечное масло, уксус, сахар, соль. Перемешать. Разлить приготовленную массу по банкам, сверку – немного подсолнечного масла. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками. Выход – 5 литров.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 4

5 кг спелых помидоров, вымытых и высушенных; 5-6 головок чеснока, 100 г соли, 1 острый перец, 6 больших корней хрена, сладкой перец по вкусу.

Все компоненты пропустить через мясорубку. Размешать. Положить либо в банки, либо в бутылки. Хранить приготовленную аджику в холодильнике. Выход аджики – 5 литров.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 5

500 г моркови, 500 г сладкого перца, 500 г кислых яблок (антоновка), 2 кг помидоров, 1/4 стакана соли, 1 стакан очищенного чеснока, 3/4 стакана растительного масла, 2-3 стручка горького перца. Все компоненты натереть на терке или пропустить через мясорубку, Варить 30-40 минут. Затем переложить в банки и закрыть. Чеснока и горького перца можно положить больше или меньше (по вкусу).

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 6

5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5-10 шт. горького перца, 500г лука, растительного масла, 5-7 головок чеснока.

Все компоненты пропустить через мясорубку. Варить приготовленную массу 2 часа.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 7

1 кг сладкого перца (очищенного), 250 г острого перца, 250г чеснока (очищенного), 250г укропа, 250 г петрушки, 250 г соли. Все вымыть. Пропустить через мясорубку. Перемешать полученную смесь с солью. После этого аджику можно употреблять.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 8

5 кг помидоров, 2 кг яблок, 2 кг моркови, 2 кг сладкого перца, 30 г горького перца, 300 г чеснока, 1 л подсолнечного масла, 2-3 ст. ложки соли.

Все прокрутить через мясорубку. Добавить в полученную массу соль, масло. Проварить массу 2 часа. Затем закрыть в стерилизованные банки.

АДЖИКА-РЕЦЕПТ N 9

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 500 г хрена, 300 г чеснока, 46 шт. горького перца, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара, 1 столовой ложки соли.

Не вычищать внутренности перцев. Удалить только зеленые хвостики, а семена оставить. Все пропустить через мясорубку. Добавить уксус, сахар, соль. Дать постоять 30 мину!. Потом разлить в чистую посуду. Варить не нужно. Хранить вне холодильника.

АДЖИКА – РЕЦЕПТ N 11

5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 16шт. горького перца, 300 г чеснока, 500 г хрена, 1 стакан соли, 2 стакана уксуса, 2 стакана сахара.

Все компоненты перемолоть на мясорубке, включая семечки от перца. Добавить сахар, соль, уксус. Дать постоять минут 30, Затем разлить полученную массу по бутылкам. Кипятить не нужно. Хранится хорошо в бутылках без холодильника.

АДЖИКА ПО-КИЕВСКИ

5 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг яблок (нем кислее, тем лучше), 1 кг моркови, 2 ст. ложки соли, 200 г сахара, 400 г растительного масла, 2 ст. ложки красного жгучего перца (можно положить 1 ст. ложку черного, 1 ст. ложку красного).

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от кожицы или пропустить через соковыжималку). Чтобы помидоры легко Очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 3-5 минут. Заправить маслом, сахаром, солью, специями. Затем уваривать часа 2-3 до нужной консистенции. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам. Закатать банки и укупорить их.

САЛСА

450 г очищенных от кожицы и семян помидоров, 1 луковица, 3 измельченных зубка чеснока, 1 измельченный пучок кинзы, 2 горьких перца, 1 зеленый сладкий перец, 2 ст. ложки (30 мл) лимонного сока, */2 ч. ложки соли.

Эта приправа мексиканской кухни очень похожа на аджику.

Измельчить помидоры. Порубить лук. Положить помидоры, лук в отдельную посуду вместе с чесноком и кинзой. Мелко нарезать горький перец. Смешать его с помидорами. Удалить семена и прожилки из зеленого перца, мелко нарезать и смешать с помидорами вместе с лимонным соком и солью.

Перед подачей к столу нужно приготовленную приправу охлаждать 30 минут.

ГОРЧИЦА

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (1)

500 г муки из семян черной горчицы, 100 г пшеничной муки, 12 г молотого душистого пера/а, 2 г молотой гвоздики,, 5 г молотого имбиря, 100 г сахара, 100 г поваренной соли.

Развести все компоненты винным уксусом до нужной консистенции. Жидкость добавлять постепенно. Рецепт предполагает, что если надо приготовить меньшее количество горчицы, то нужно уменьшить ингредиенты пропорционально.

Можно вообще изменить пропорции по своему усмотрению.

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (2)

100г горчичного порошка, 4 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахарной пудры; 1 */2 ч- ложки горчицы, 1 ч. ложка гвоздики, 1/4 ч. ложки мускатного ореха, */2 ч. ложки соли.

Залить кипятком горчичный порошок (2 стакана). Размешать. Оставить на сутки. Слить отстоявшуюся воду, добавить сахар, соль, растительное масло, 2-3%-ный уксус и остальные пряные добавки. Тщательно размешать до необходимой консистенции.

Употреблять после 2-3-часовой выдержки в герметично закрытой посуде

ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ (3)

290 г сухого горчичного порошка, 490 г воды, 200 г 9%-ного уксуса, 25 г подсолнечного мяса, 45 г сахара, 35 г соли.

Размять к просеять горчичный порошок через очень мелкое ситечко. Просеянную горницу положить в посуду, залить горячей водой, быстро размешать лопаточкой так, чтобы получилась густая масса без комков. Заваренную массу вновь залить горячей водой. Дать постоять в холодном месте amp;-10 часов. Затем воду слить. В горчицу добавить соль, сахар, влить растительное масло. Приготовленную массу хорошо перемешать. В конце добавить уксус. Снова все перемешать.

Приготовленную горчицу используют для некоторых соусов, заправок, а также как столовую приправу.

ГОРЧИЦА НА ЯБЛОЧНОМ ПЮРЕ

3 ст. ложки горчичного порошка, 4 стол., ложки яблочного пюре, 21/2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка соли, 3%-ный уксус, гвоздика, анис, базилик, бадьян.

Испечь антоновские яблоки или яблоки-дички. Остудить.

Удалить с них кожицу. Сделать из мясистой массы пюре. Смешать пюре с горчичным порошком, добавить сахар. Хорошо все перемешать (до образования однородной массы). Горчицу сдобрить уксусом, посолить и тщательно перемешать.

Оставить под плотной крышкой для выстаивания на несколько дней. Затем можно использовать в качестве приправы и для заправок.

ГОРЧИЦА КИСЛАЯ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

3 ст. ложки желтой горчицы, 4 ст. ложки вареного и протертого на сите щавеля, эстрагоновый уксус, 2 ст. ложки мелкого сахара, 1 ст. ложка растертых каперсов, 2 ч. ложки соли.

Смешать горчицу с протертым щавелем: Развести эту массу крепким эстрагоновым уксусом. Замесить густую массу. Поставить ее в прохладное место. В течение двух месяцев она хорошо сохраняет свои свойства.

ГОРЧИЦА ПО-СТАРОРУССКИ

3 ст. ложки горчичного порошка, 6г толченой гвоздики, 3 ст. ложки сахара, уксус.

Поместить в посуду горчицу и высыпать толченую гвоздику, сахар. Полить уксусом так, чтобы получилась жидкая масса. Разлить эту массу в баночки с плотными крышками. Поставить их сначала в нежаркую духовку. Потом держать при обычной комнатной температуре. Горчица, приготовленная таким способом, может стоять более года. Если она сильно загустеет, то нужно развести ее уксусом.

ГОРЧИЦА РУССКАЯ

70 г горчичной муки, 80 г растительного масла, 100 г сахара, 15 г соли, 80 г 6%-ного ароматного уксуса, 1 г душистого перца, 0,3ггорысого перца; 0,3 г лаврового листа, 0,3 г корицы, 0,3 г

гвоздики, 30 г воды.

Просеять горчичный порошок. Залить его холодным ароматным уксусом (в соотношении 1:1). Размешать в течение 15 минут до получения однородной массы. В эту массу постепенно добавить сахар, соль, растительное масло и остатки ароматного уксуса. Тщательно перемешать массу в течение 30 минут. Затем оставить приготовленную смесь на 20 часов в открытой посуде. По истечении времени переложить в баночки с крышками. Поставить в прохладное место на Хранение.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)

600 г серой или желтой горчицы 200 г сахара, 4 ст. ложки толченых и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, 1 десертная ложка соли, 1/2 ч. ложки толченого перца, маленькая баночка оливок, маленькая баночка каперсов, 2 голландские селедки, 4 ст. ложки рассола от этих сельдей, 250мл уксуса.

Все компоненты смешать с горчицей. Добавить изрубленные сельдь, каперсы/оливки. Влить уксус. Всю массу тщательно перемешать.

После некоторой выдержки горчицу можно использовать в качестве приправы.

ГОРЧИЦА N 1

Горчичный порошок, соль, сахар, уксус.

Небольшое количество кипятка добавить в горчичный порошок. Хорошо размешать. Воды должно быть столько, чтобы консистенция массы была похожа на творог, то есть чтобы массе можно было придать форму.

Смесь ни в коем случае не должна быть жидкой. Выложить в глубокую тарелку горчичную массу. Залить ее кипятком так, чтобы она была покрыта. Оставить на 10-15 часов. Это делается для того, чтоб вышла нехорошая горечь. По прошествии установленного времени влить воду. После этого горчицу нужно очень хорошо растереть до тех пор, пока не появится характерный горчичный запах.

ГОРЧИЦА N 2

5 ст. ложек горчичного порошка, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Развести кипятком сухую горчицу до консистенции каши. Добавить в эту массу сахар, соль на кончике ножа, уксус и растительное масло. Перемешать. Накрыть крышкой, поставить в тепло на ночь. Утром горчица готова.

ГОРЧИЦА N 3

100 г сухой горчицы, 1/2 ч. ложки соли, молотый черный и красный перец (от 1/4 ч. ложки и более), 1 ст. ложка растительного масла и примерно j -1/3 стакана 9%-ного уксуса.

Залить кипятком сухую горчицу. Размешать, Оставить на 4-8 часов. После этого избыток воды слить, добавить соль, перец, растительное масло и уксус; После отстаивания слить лишнюю жидкость и поставить массу в холодильник.

При желании можно добавить и другие пряности: корицу, гвоздику и т. п.

ГОРЧИЦА N 4

1 стакан сухой горчицы, капустный рассол, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, пряности.

Высыпать порошок горчицы в глубокую глиняную тарелку. Влить в него капустный рассол небольшими порциями. При этом нужно размешивать горчицу, чтобы не было комочков. Довести эту смесь до консистенции густой сметаны. Добавить сахар, уксус и растительное масло. Все тщательно перемешать. Выло?" жить приготовленную массу в банку с плотно закрывающейся крышкой. Дать выстояться в теплом месте в течение ночи.

Для более приятного вкуса в горчицу можно добавить корицу, гвоздику, имбирь, мускатный орех. Подольше уберечь горчицу от высыхания и утери вкуса помогает положенный сверху ломтик лимона.

Готовить горчицу лучше небольшими порциями. Хорошо сохраняется и отличается приятным вкусом медовая горчица. Чтобы приготовить ее, достаточно к обычной горчице добавить 1 ч. ложку гречишного меда. Капустный рассол можно заменить огуречным.

ГОРЧИЦА N 5

100г горчичного порошка, 3/4 стакана воды, /с/и. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 90-100 г 9%-ндго уксуса (лучше яблочный уксус), 1 ст. ложка растительного масла, лавровый лист, корица.

Поставить на слабый огонь воду. Добавить в нее сахар, соль корицу, лавровый ли ст. Варить, пока не растворится соль и сахар. Охладить и добавить уксус, В 100 г горчичного порошка влить половину полученного отвара. Вливать, перемешивать и растирать лучше частями, а не сразу. Перемешать. Растереть все комки, накрыть. Оставить примерно на сутки. Затем долить вторую половину отвара. Накрыть и оставить дозревать еще на сутки.

ГОРЧИЦА N 6

3 ст. ложки горчичного порошка, 4 ст. ложки яблочного пюре, 2]/2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки 3%-ыого уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном и базиликом.

Яблоки испечь. Сделать пюре без кожуры и сердцевины. Смешать пюре с горчичным порошком и сахаром, Выдержать 3 дня. Горчица готова к употреблению.

ГОРЧИЦА N 7

280 г порошка горчицы, 100 мл растительного масла, 1 стакан (200 г) 9%-ного уксуса, 5 ст. ложек (125 г) сахара, 175 мл воды для заваривания горчицы, 175 мл воды для приготовления

маринада, 0,1 г душистого перца, 0,3 г корицы, 0,3 г гвоздики, 0,35 г горького перца, 1 лавровый лист.

Приготовление маринада: положить в воду специи; Довести до кипения. Проварить 5-8 минут. После этого охладить, процедить, добавить уксус. Горчицу просеять через сито и, помешивая, заварить кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу залить кипятком, покрыть ее на 2-3 см. Выдержать 10-12 часов в темном прохладном месте. Затем воду слить. Горчицу хорошо размешать. Добавить в, несколько приемов растительное масло; сахарный песок, влить также смешанный с уксусом маринад. Хорошо все перемешать до образования однородной массы. Переложить полученную смесь в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду накрыть крышкой. Выдержать горчицу 24 часа. Готовую горчицу хранить в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте.

ГОРЧИЦА ПО-ДАТСКИ

2 ст. ложки сухой горчицы (порошка), 11/2 ст. ложки сахарного песка, яблочный уксус, сливки (или как замена их – сметана).

Смешать горчицу и сахар. Добавить уксуса столько, чтобы получилась масса, имеющая консистенцию густой сметаны или каши-размазни.

Тщательно растереть полученную массу до гладкости. Дать постоять от 15 минут до 1 часа, чтобы горчица хорошо созрела. Затем добавить взбитые сливки по вкусу, равномерно вводя их в горчицу. При этом все время нужно размешивать.

Более простой вариант: смешать горчичную массу со сметаной (по вкусу).

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС – РЕЦЕПТ N 1

2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, S л бульона, 1-2 ст. ложки горчицы, 1 яичный желток, лимонный сок, соль, сахар, 1 ст. ложка сметаны, зелень.

Прогреть муку, помешивая, в кипящем маргарине до золотистого цвета. Продолжая помешивать, добавить бульон, соль

сахар. Прокипятить. Добавить лимонный сок и горчицу, смешанную с желтком и сметаной. После этого соус не кипятить, иначе горчица придаст ему неприятную горечь, а желток свернется. Готовый соус посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС – РЕЦЕПТ N 2

7 ст. ложка сухой горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, чеснок, репчатый лук, соль, сахар, специи.

Залить стаканом кипятка сухую горчицу. Добавить в нее соль, сахар, специи, растительное масло, мелка покрошенные чеснок и репчатый лук.

Этот соус лучше всего подходит к овощным салатам.

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС – РЕЦЕПТ N 3

2 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка сахара, 50трастыюешшомасаа,45шуксуса.

Перемешать горчицу, сахар и растительное масло. При перемешивании добавить 45 мл уксуса (тонкой струйкой). Затем залить этой смесью предварительно почищенную и нарезанную мелкими ломтиками селедочку среднего посола, не забыв туда же порезать кольцами луковицу. Дать постоять в прохладном месте 1-2 часа.

К мясу – тот же рецепт, только надо добавить один яичный желток и соль.

КЕТЧУПЫ

ДОМАШНИЙ КЕТЧУП

5 кг помидоров, 1 стакан измельченного лука, 160- 200 г сахара, 30 г соли, 1 стакан 9%-ного уксуса, по 1ч. ложке черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 1/2 ч. ложки семян сельдерея.

Нарезать дольками помидоры. Распарить их вместе с измельченным луком под крышкой в эмалированной посуде. Немного охладив, протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Затем положить пряности в мешочек из марли в два слоя и опустить в кипящую массу. Перед концом варки добавить соль, сахар, уксус. Варить все 5-7 минут. Вынуть пряности.

Горячий кетчуп разлить в бутылки, заранее простерилизованные, и сразу укупорить.

КИТАЙСКИЙ КЕТЧУП

1,5 кг помидоров, 50 г соли, 375г сахара, 120 г уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы.

Протереть помидоры через дуршлаг с очень мелкими отверстиями. Пряности поместить в мешочек из марли, положить в эмалированную кастрюлю. Добавить соль, сахар, уксус. Влить в приготовленную массу томатную пасту. Варить эту смесь на очень слабом огне. После появления устойчивого вкуса и аромата, когда масса принимает вид соуса, кипячение прекратить, мешочек со специями удалить.

К охлажденному соусу добавить горчицу, если подавать к свинине; карри (в порошке) – к

блюдам из отварного риса.

КЕТЧУП К БЛЮДАМ ИЗ РИСА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Очень зрелые сочные красные помидоры; на 1л томата 600-700 г винного уксуса, эстрагон, 1 г кайенского перца,, 3 бутона гвоздики, 2 г имбиря, 2 г корицы, 20- 30 г соли, S луковицы средних размеров, 40-50 г сахара, 2 г мускатного ореха, 2 г красного перца, 1 -2 щепотки карри.

Очистить от кожицы зрелые помидоры. Затем проварить их под крышкой в течение нескольких часов на слабом огне, постоянно помешивая. Пасту протереть через мелкое сито, добавить на 1л пасты 600- 700 г винного уксуса, эстрагон по вкусу, кайенский перец, гвоздику, имбирь, корицу, соль, лук, сахар, мускатный орех, красный перец и щепотку карри, как необходимо по рецепту. Для улучшения вкуса добавить пасту из анчоусов. По желанию и в любом количестве можно добавить сельдерей, грибы, орехи, бульон, устрицы. Пряности в соус добавляют только в молотом виде. Смесь хорошо перемешать, уварить до нужной густоты в течение 20-25 минут. Правильно сваренный соус намазывается на хлеб, Для длительного хранения необходимо сложить в стерильную посуду. Хранить в холодном

месте.

АНГЛИЙСКИЙ КЕТЧУП

3,9 кг помидоров, 0,1 л (100мл) 10%-ного уксуса, 750 г сахара, 50г соли, Юг красного перца, 5г молотого имбиря, 3 г молотой корицы, 3 г молотой гвоздики, 500- 600 г измельченного лука и сельдерея, 4л воды.

Сварить в эмалированной посуде измельченные помидоры. Добавить к ним лук и сельдерей. Размягченные овощи протереть через мелкое сито. Снова уварить при частом помешивании, добавив пряности в марлевом мешочке. Приготовленную массу выпаривать до тех пор, пока не испарится вся вода. Не допускать пригорания. Готовый кетчуп нужно разлить в стерильные бутылки. Хранить в прохладном месте.

КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ

5 кг помидоров, 15 г соли, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1/2 ч. ложки красного молотого перца, щепотка тертого мускатного ореха, 2 бутона гвоздики, 1/2 ч. ложки корицы, 1-2 ст. ложки 3%-ного уксуса.

Очистить помидоры от кожицы. Нарезать их. Варить 30 минут с солью. Затем протереть через сито. В полученное пюре добавить все пряности, уксус. Варить 30-45 минут на медленном огне без крышки. Кетчуп можно сделать более острым, добавив больше уксуса и перца. А также сахар.

КЕТЧУП НА СКОРУЮ РУКУ

1 кг помидоров, 500 г чеснока, соль, пряности по вкусу. Очистить чеснок. Пропустить его и помидоры через мясорубку. Добавить соль и пряности. Разложить по банкам и поставить в холодильник.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ N 1

500 г слив, 4 болгарских перца, 1 головка чеснока, несколько горошин черного перца, 1 ст.

ложка уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, сахар, соль по вкусу.

Пропустить все через мясорубку. Варить 15 минут. Скрыть в стерильные банки.

КЕТЧУП ИЗ СЛИВ N 2

1 кг слив, 500 г лука, 2 кг помидоров, 4 сладких перца, 2 горьких, несколько горошин черного перца. Все пропустить через мясорубку. Варить 4 часа до загустения. Закрыть в стерильные банки.

КЕТЧУП ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

2 кг смородины (без черешков), 1 кг сахара, 1 стакан 9%-ного уксуса, 2ч. ложки молотой гвоздики, 1 ст. ложка корицы, по 1ч. ложке молотого перца – черного и душистого. Количество и состав пряностей можно корректировать в обе стороны.

Из сахара и смородины сварить желе (20 минут с момента закипания). Затем отжать косточки, влить уксус. Добавить пряности. Все перемешать. Прокипятить еще несколько минут.

ТКЕМАЛИ

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 1

1 кг ткемали, 1/4 стакана воды, 1 ч. ложка кинзы, 4-5 долек чеснока, стручковый перец.

Перебрать ткемали. Промыть их холодной водой, нарезать на половинки, положить в кастрюлю. К этой массе добавить немного воды. Поставить смесь на огонь и кипятить, пока кожица не начнет отставать. После этого ткемали протереть деревянной ложкой сквозь дуршлаг, чтобы удалить кожицу и косточки.

Протертые ткемали переложить в отдельную кастрюлю. Снова варить, при этом все время нужно домешивать, пока образуется желаемая густота. Мешать следует деревянной ложкой и часто, так как масса ткемали очень легко пристает ко дну.

За 5 минут до окончания варки посолить. Затем в приготовленную массу добавить истолченный стручковый перец, чеснок, семена кинзы и желательно омбало. Готовый ткемали разлить через воронку в бутылки, наполняя их до горлышка. После этого в каждую бутылку влить по 1 ст. ложке растительного масла и закупорить предварительно распаренными пробками или же завязать сложенные вдвое целлофаном.

Через 24 часа бутылки, закупоренные пробками, засмолить. Хранить в сухом, прохладном месте.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 2

700 г слив, 3/4 стакана мелко нарезанной кинзы, 5 толченых зубчиков чеснока, 1J/2 ч. ложки толченого кориандра,!/4 ч. ложки сушеного острого красного перца,]/2 стакана лимонного сока (если использовать другой сорт слив), соль по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла.

Залить сливы в большой эмалированной кастрюле водой. Она должна их покрывать. Довести приготовленную массу до кипения. Затем необходимо убавить огонь до слабого, закрыть крышкой и варить до мягкости (10-15 минут).

Затем воду слить. Вынуть из слив косточки и протереть через частое сито. Положить сливы обратно в кастрюлю, добавить кинзу, чеснок, кориандр, пажитник, красный перец, лимонный сок и соль. Довести приготовленную смесь до кипения. Подержать на огне 2-3 минуты. Снять с огня.

Затем остудить соус до комнатной температуры, переложить в стерилизованную литровую банку. Налить сверху масло, закрыть банку плотно крышкой. Поставить приготовленный соус в холодильник.

Уже через 5-6 часов соус будет готов к употреблению. Он может храниться в холодильнике в течение 2 месяцев.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 3

1 кг ткемали, 1 головка чеснока, по 2 ст. ложки зелени кинзы и укропа. 1}/2 ч. ложки измельченного стручкового перца, соль.

Перебранные и промытые сливы ткемали или алычу положить в эмалированную посуду. Залить ткемали водой, чтобы она их покрыла.

Варить данную смесь на медленном огне до тех пор, пока не сойдет кожура и не отделятся косточки. В процессе варки ткемали нужно часто помешивать.

Затем сливы вместе с отваром протереть через сито или дуршлаг. Полученная масса по густоте должна быть похожа на

густую сметану. К приготовленной массе добавить мелко нарезанную зелень кинзы и укропа, толченые стручковый перец и чеснок, соль.

Можно также добавить немного сахара. Довести полученную смесь до кипения. Остудить.

При длительном хранении соус разлить в бутылки, залить сверху 1 ст. ложкой растительного масла, герметически закупорить.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 4

2 кг слив ткемали, 1/2 стакана воды, 2 головки чеснока, 4 ст. ложки укропа (сухого), 5 – 6 ч. ложек кориандра, 2 ч. ложки красного перца (слабожгучего), 2ч. ложки сухой мяты (яблочной, кудрявой мелиссы, но только не перечной), соль по вкусу.

Вместо сухих лучше использовать свежие травы: свежий укроп, иногда даже петрушку (по полпучка), вместо кориандра можно использовать свежую кинзу, пучок или два. Мяту можно вообще не класть. Сложить в эмалированную посуду сливы, разрезав предварительно каждую пополам. Налить указанное количество воды и варить до тех пор, пока кожура и косточки не отойдут. Остудить. Прозрачный сок слить отдельно. Мякоть слив стереть в однородное пюре и варить на слабом огне при непрерывном помешивании до густоты сметаны, подливая изредка отцеженный ранее сок. Затем положить все пряности, растертые в порошок. Посолить. Прокипятить еще 3-4 минуты.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 5

200 г сушеных слив, чеснок, соль, черный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, соль по вкусу.

Залить стаканом воды промытые кислые сушеные сливы. Отварить их. Процедить отвар. Протереть сливы через сито. Развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, перец, мелко нарезанную зелень. Дать закипеть и охладить.

СОУС ТКЕМАЛИ – РЕЦЕПТ N 6

2 стакана ткемали, по 4 веточки зелени кинзы и укропа, 1 веточка омбало, 1 долька чеснока, стручковый перец, соль по вкусу.

Положить в кастрюлю перебранные и промытые ткемали. Залить их водой, чтобы она их покрыла. Поставить варить. Когда ткемали хорошо разварятся, снять с огня. Протереть их вместе с отваром через сито или дуршлаг.

К полученной массе, которая должна быть средней густоты добавить толченую зелень кинзы, нарезанный стручковый перец, соль, укроп, омбало. Тщательно все перемешать.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!